



Bladerdeegpakketjes met zalm en gekaramelliseerd witloof



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

6 stronkjes witloof
100 gram boter
2 rollen bladerdeeg
6 plakjes gerookte zalm
600 gram zalmhaasje
2 eieren (losgeklopt)
2 eetlepels sesamzaadjes
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de stronkjes witloof middendoor. Smelt de boter in een braadpan en bak hierin het witloof mooi bruin aan beide kanten. Laat op een zacht vuurtje ± 20 minuten karamelliseren. Breng op smaak met peper en zout. Laat het witloof goed uitlekken en dep droog met keukenpapier.
- 2.** Snij het bladerdeeg in 6 langwerpige repen. Leg hierop telkens een plak gerookte zalm. Leg hierop 2 helften witloof en een stuk zalmhaasje. Breng op smaak met peper en zout. Vouw het bladerdeeg dicht en bestrijk met losgeklopt ei. Bestrooi met sesamzaadjes. Zet ± 25 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven.